

aktuell
unterhaltsam
informativ

DER RUTZ

Die Kundenzeitung
der Bäckerei Rutz

Ausgabe 2 | 2013

Ein Job wie jeder andere?

Hostien sind für Christen heilig. Aber auch sie fallen nicht wie Manna vom Himmel, sondern müssen gebacken werden.

Seite 5

Hauptsache gesund und zufrieden

Glück fühlt sich für jeden von uns anders an. Wir wollten von Rutz-Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen wissen, was sie glücklich macht.

Seite 4

Jetzt wird gespielt

Die Bescherung ist vorbei und was nun? Wir stellen einige vergnügliche und oft erprobte Spiele für Jung und Alt vor.

Seite 7

Die
Bäckerei Rutz
wünscht ihren
Kunden frohe
Weihnachten und
ein gutes
neues Jahr.

Familie Rutz

EDITORIAL

Dem Glück auf die Sprünge helfen



Lieber Leserinnen und Leser,

wir haben im Sommer, als wir diese Ausgabe des Rutz planten, Glück als Schwerpunkt gewählt, weil Glück in unserer Welt, in der der Fokus meist auf das Negative gerichtet ist, kaum noch wahrgenommen wird. Umso mehr habe ich mich über die Themenwoche der ARD zum Thema Glück gefreut, die vor kurzem lief.

Was ist Glück und wie können wir und unsere Kinder glücklich werden? Glück ist ein sehr persönliches Gefühl, das, denke ich, jeder Mensch anders empfindet. Ein glückliches Leben bedeutet für mich vor allem ein zufriedenes Leben. Glück selbst ist ja meist nur ein kurzer Moment.

Ich bin ein zufriedener Mensch. Dazu tragen vor allem meine Familie und Freunde bei. Am glücklichsten bin ich, wenn ich mit ihnen gemeinsam etwas Leckeressens essen, mich dabei unterhalten und lachen kann. Aus meiner Arbeit schöpfe ich ebenfalls viel Zufriedenheit. Sie bereitet mir Freude, weil sie so vielseitig ist und mir so viele Möglichkeiten eröffnet. Ich glaube, dass wir viel selbst dazu beitragen können, Zufriedenheit zu erlangen. Eine behütete Kindheit hilft, dass dies gut gelingt. Ich hatte das Glück, sehr liebevolle Eltern zu haben, die mich in allem unterstützten. Zu einem zufriedenen Leben zählt für mich aber auch die Bereitschaft, intensiv zu leben. Ich habe die Erfahrung gemacht, dass ich die Höhen besser wahrnehmen kann, wenn ich auch die Tiefen akzeptiere.

Ihre Brigitte Rutz

Brigitte Rutz

Alle Menschen sehnen sich nach Glück. Aber was ist Glück und wer von uns hat die Chance auf ein glückliches Leben? „Jeder kann glücklich werden“, findet Ernst Fritz-Schubert. „Denn das Glückliche kann und sollte man lernen. Am besten schon in der Schule.“ Deshalb hat der Pädagoge das Schulfach Glück erfunden und etabliert.

Was ist Glück?

Die deutsche Sprache unterscheidet drei Arten von Glück: Glück haben, im Glück sein und das Glück eines gelingenden Lebens. Glück haben benennt das Glück, das einem in den Schoß fällt. Im Glück sind wir in Momenten, in denen wir für uns wichtige Bedürfnisse befriedigen können, wie Sicherheit oder Geborgenheit. Und das Glück eines gelingenden Lebens stellt sich ein, wenn ich etwas bewirken kann, das für mich Sinn macht, und wenn ich in guten Beziehungen lebe.

Fühlt sich Glück für alle Menschen gleich an?

Nein, Glück ist eine sehr individuelle Empfindung. Deshalb scheitern ja auch allgemeine Glücksversprechen, wie sie manche Politiker oder Repräsentanten von Religionsgruppen verheißen.

Wann sind Sie am glücklichsten?

Ich fühle mich am glücklichsten, wenn ich Wertschätzung erfahre und sich eine für mich sinnvolle körperliche und geistige Anstrengung gelohnt hat, wie mein Training zur Teilnahme am Ironman Wettkampf oder die Veröffentlichung meines neuen Buchs „Magic Moments.“ Und mich macht Liebe glücklich, die ich geben und erfahren darf.

Wird einem das Glück in die Wiege gelegt?

Wir werden alle glücklich geboren, bleiben es aber oft leider nicht. Schon in früher Kindheit machen manche von uns die Erfahrung, dass Urbedürfnisse wie Wertschätzung, Freiheit oder Geborgenheit nicht erfüllt werden. Wird zum Beispiel ein Kind, das laufen lernt, gelobt für seinen Erfolg? Darf es ein Wagnis eingehen und hinfallen? Kinder brauchen Aufgaben, die sie selber meistern dürfen, und das Vertrauen und die Zuversicht, dass sie es auch schaffen.



Kann ich lernen, glücklich zu sein?

Glück lässt sich nicht erzwingen, aber ich kann ihm auf die Sprünge helfen. Wenn ich zum Beispiel ein Gefühl entwickle, wofür ich auf der Welt bin und Ziele verwirkliche, die für mich Sinn machen und die meinen Stärken entsprechen. Wenn ich mit Selbstvertrauen an meine Projekte herangehe und die Kraft entwickle, nach Niederlagen wieder aufzustehen, habe ich gute Chancen auf ein gelingendes Leben. Und wenn ich dann noch bereit bin, mich zu binden und mich wertschätzend und vertrauensvoll auf andere Menschen einzulassen, wird mich das Glück schon finden.

Der von Ihnen vorgeschlagene Weg zum Glück ist steil

Deshalb habe ich das Schulfach Glück ins Leben gerufen. In der Schule werden die Kinder wie Fässer mit Wissen abgefüllt, aber das Entscheidende lernen sie nicht: glückliche verantwortungsbewusste Menschen zu werden, die sich selbst und anderen mit Respekt und Wertschätzung begegnen.

Was lernen die Kinder im Schulfach Glück?

Sie lernen auf spielerische und alle Sinne umfassende Weise, ihre kreativen Potenziale zu nutzen und gut mit sich und den anderen umzugehen. Wenn ein Kind zum Beispiel mit dem Rücken zu den anderen sitzt und von jedem hört, warum es gemocht wird, hat das eine tiefe Wirkung auf alle. Wenn sich Schüler/innen nach hinten in die Arme ihrer Mitschüler fallen lassen, erfahren sie, dass sich Vertrauen lohnt. Wir ermutigen sie, eigene Projekte zu planen und durchzuziehen, denn nur dann können sie das Gefühl des Erfolgs auskosten.

So haben Schüler/innen zum Beispiel einen Spendenlauf organisiert, um Spielzeug für ein Kinderheim zu kaufen. Sie haben sich angestrengt, wurden aber durch die Freude, die die Spiele auslösten, belohnt.

Wie nachhaltig ist das Schulfach Glück?

Im Schulfach Glück erwerben Kinder und Jugendliche das Handwerkszeug für ein gelingendes Leben. Und zu Hause müssen sie dieses Handwerkszeug üben. Die Schüler/innen bekommen zum Beispiel von uns die Hausaufgabe, das Essen zu Hause genau zu kosten und dem Koch oder der Köchin dann ein konkretes Lob auszusprechen. Das überprüfen wir dann auch in der nächsten Stunde.

In wie vielen Schulen wird das Fach Glück schon gelehrt?

Ich habe das Schulfach Glück 2007 eingeführt und mittlerweile wird es an 100 Schulen im deutschsprachigen Raum unterrichtet. Das Interesse daran ist sehr groß und die Nachfrage nach Weiterbildung zum Lehrer für Glück bei uns im Fritz-Schubert-Institut für Persönlichkeitsentwicklung auch. Das Glück hält Einzug in die Schule. / Das Gespräch mit Ernst Fritz-Schubert führte Rita Spatscheck

Zur Person

Der Pädagoge Ernst Fritz-Schubert erfand 2007 das Schulfach Glück und führte es an der Willy-Hellpach-Schule in Heidelberg ein, die er als Oberstudiendirektor leitete. Nach seiner Pensionierung gründete er das Fritz-Schubert-Institut für Persönlichkeitsentwicklung. Das Institut entwickelt das Schulfach Glück weiter, bildet Lehrer aus, das Fach Glück zu unterrichten und veranstaltet Workshops für ein gelingendes Leben. Fritz-Schubert hat mehrere Bücher veröffentlicht. Zum Beispiel: „Glück kann man lernen“ (Ullstein Verlag) oder „Dem Glück auf die Sprünge helfen“ (Kreuz Verlag). Weitere Infos: www.fritz-schubert-institut.de

Rutz präsentiert sich neu

Neue Filialen in Walldorf und Bruchsal

Modern und traditionell. Harmonisch und frech. Individuell und doch typisch Rutz

An der Drehscheibe, mitten im Herzen von Walldorf, hat Rutz am 17. Oktober eine neue großzügige Filiale mit Café, Lounge und Kaminzimmer eröffnet. Es ist Samstagmittag. Draußen ist Walldorfer Kerwe, drinnen drängen sich Rutz-Kunden, die alle neugierig sind auf die neue Filiale. „Edel und doch gemütlich sieht es hier aus“, meint eine Kundin. „Diese Lampen, einfach verrückt“, ruft eine andere. Und „Hast du schon den riesigen Kamin gesehen“, fragt ein kleines Mädchen seine Mutter. „Ist der echt?“

Die neue Filiale in Walldorf wirkt gemütlich und luftig zugleich. Fenster, die bis zum Boden reichen, lassen das Außen und Innen verschwimmen. Die Inneneinrichtung spielt mit unterschiedlichen Tönen der Rutz-Farbe Braun, aufgepeppt durch frische Akzente. Tische aus warmem hellem Holz harmonisieren und kontrastieren mit sattblauen bequemen Sesseln. Warme Böden und mit Holzschindeln verkleidete Wände im Kaminzimmer vermitteln Gemütlichkeit und Tradition, Barhocker mit Sitzschalen aus durchsichtigem orangefarbigem Plexiglas und tropfenförmige bunte Lamellenlampen spiegeln modernen Zeitgeist wider. „Wir wollen zeigen, dass bei uns Tradition modern ist und Modernität in einer guten Tradition wurzelt“, sagt Geschäftsführer Oliver Rutz, der zusammen mit seiner Mutter Brigitte Rutz die Außenpräsentation der Bäckerei Rutz verantwortet.

Viele Ecken zum Wohlfühlen

Im neuen Rutz-Café gibt es für jeden eine Ecke zum Wohlfühlen. Die gemütliche und moderne Lounge mit kuscheligen Sesseln und Sofas ist ein idealer Ort, um Zeitung zu lesen. Im Café mit großzügigen Tischen und bequemen Stühlen lässt es



Walldorf, Bahnhofstraße 1-3



Bruchsal, Friedrichstraße 33

sich gut frühstücken und mit Freunden plaudern. Das Kaminzimmer mit einer Spielecke für kleine Kinder ist ein ruhiger Platz zum Luftholen. Und die große Außenterrasse lädt alle ein, die sich gerne die Sonne ins Gesicht scheinen lassen. Im Zentrum: die Verkaufstheke mit den appetitlich präsentierten Backwaren von Rutz.

Der absolute Renner ist heute Mittag Pizza. Im Steinofen gebacken und vor den Augen der Kunden frisch zubereitet. Tobias Knittel, Geschäftsführer: „Wir haben unsere Auswahl an Snacks erweitert. Neben Pizza in Walldorf und Flammkuchen in Bruchsal bieten wir nun auch drei unterschiedliche Salate an.“ Man kann bei Rutz nicht nur mittags eine Kleinigkeit essen, sondern nun auch morgens fürstlich frühstücken. „Es ist für jeden Geschmack etwas dabei“, sagt Tobias Knittel. Unser *Sportlerherz* richtet sich an Gesundheitsbewusste, *Numero Uno* an Liebhaber von Dolce Vita, das *Oh Là Là* an Genießer mit viel Zeit.

Jede mit besonderer Note

Leckere Backwaren und Snacks, hochwertige Kaffee- und Teesorten sowie ein modernes und doch gemütliches Ambiente, mit einem Hauch von Extravaganz: Das ist das Erkennungszeichen der Rutz-Filialen. Jedes Café besitzt jedoch auch eine individuelle Note. In der ebenfalls neu eingerichteten Filiale in der Bruchsaler Fußgängerzone steht im Kaminzimmer zum Beispiel als besonderer Gag ein Holztisch in der Nierenform des Rutz-Logos. Die Wände sind mit riesigen verrückten Brotbildern geschmückt. Oliver Rutz: „Meine Eltern und ich richten alle unsere Cafés mit viel Liebe zum Detail ein. „Wir wollen, dass jedes Café eine besondere Atmosphäre besitzt, in der sich unsere Kundinnen und Kunden wohlfühlen.“ /sp

Der letzte Aufguss

Rutz lud im Rahmen der Wieslocher Literaturtage zu einer mörderischen Teatime ein.

Prof. Dr. Dr. Adalbert Bietigheim ist ein Hanseat der eher steifen Sorte und ein Kavalier ganz alter Schule. Er geht nie ohne Fliege und karierte Weste aus dem Haus und schwimmt nur in einteiligen blaukarierten Badeanzügen. Sein Lebensinhalt: die Erforschung von Nahrung und Essgewohnheiten. Seine Leidenschaft: Tee der Extraklasse. Gerade hat ihn der lang ersehnte Ruf an das Institut für Kulinaristik nach Cambridge erreicht. Dass der Grund dafür die Ermordung zweier Vorgänger war, ficht ihn nicht so sehr an. Gerechter Zorn überkommt ihn jedoch, als er bemerkt, dass der White Darjeeling, in dem das zweite Mordopfer lag, nicht richtig aufgebriht war.

In Cambridge eingetroffen, bekommt er schon bald selbst Morddrohungen, und so begibt sich der schrullige, aber lebenswerte Professor mit einem Herzen weich wie Nougat auf eine höchst vergnügliche Mörderjagd, unterstützt von seinem Foxterrier Benno von Saber und dem Taxifahrer Pit. Dieser ähnelt einem Kühlschrank in Nieten und Leder. Mit von der Partie ist auch Pathologe Dr. Cumberland, der gerne zu Rock-a-billy-Musik obduziert.

Bietigheim kann Freunde gebrauchen, denn schon bald fallen weitere Leichen vom Himmel, und sein Todfeind Heinz Helmut Töler stellt sich ihm in den Weg. Der hatte ihm seinen wissenschaftlichen Ruhm vermasselt, weil er die gleiche Dissertation

über Pumpernickel schrieb und sie einen Monat vor Bietigheim veröffentlichte. Und dann mischen auch noch geheimnisvolle Frauen wie Dame Wenbosca mit, die gerne in durchsichtigem Gewand empfängt, oder Hildegard von Trömmen, Inkar



nation des Hamburger Adels mit einer Stimme wie krächzende Möwen, die in Bietigheims Ohren jedoch wie süßer Engelsgesang klingt. Zu gerne wäre er Wachs in ihren Händen, muss aber mit ihrem Gängelband vorliebnehmen.

Die Besucher/innen erlebten einen vergnüglichen Krimiabend rund um „Der letzte Aufguss“, zu dem die Familie Rutz am 10. Oktober in ihr Café „Der Rutz“ in Walldorf geladen hatte, das bis auf den letzten Platz besetzt war. Anlass der mörderischen Teatime: Die 30. Baden-Württembergischen Lite

raturtage in Wiesloch. Der Grund: „Weil uns solche Veranstaltungen einfach Spaß machen“, lacht Brigitte Rutz. „Und“, so ergänzt Eugen Rutz, „Autor Carsten Sebastian Henn mit seinen Gourmet-Krimis hervorragend zu unseren Kunden, allesamt auch Gourmets, passt.“ Carsten Henn nahm bei der Lesung aus seinem Buch *Der letzte Aufguss* seine Zuhörer/innen so lebendig mit auf die Mörderjagd in Cambridge, dass man glaubte, live dabei zu sein. Auch die witzigen, mit schwarzem Humor gespickten Dialoge machten Lust auf das Buch. „Dass Lesungen so lustig sein können!“, meinte Teenager Luisa Burger überrascht. Ihre Mutter Elke war auch von dem Leseort angetan. „Das Cafe der Bäckerei Rutz ist wunderschön. Ein idealer Ort, zu entspannen und Geschichten zu lauschen.“

In den Lesepausen gab die Small Cover Kraichgau Band mit den zwei Gitarristen und Sängern Helmut Dörr und Jürgen Köhler gekonnt bekannte Hits zum Besten: die Texte mal ironisch, mal melancholisch in Kraichgauer Dialekt und Lebenswirklichkeit übersetzt. Und am Ende bot die Familie Rutz ihren Gästen natürlich erstklassigen Tee (man will es sich ja nicht mit Prof. Bietigheim verscherzen) mit Scones und Sandwiches an. Und für alle, die, wie Bietigheims Freund Pit, dem Tee nicht so viel abgewinnen können, gab es köstli-

chen Wein aus dem Malscher Wein- und Sektgut Hummel. Eine „runde Sache“, meinten die Gäste. Eine von ihnen, Martina Friese-Huhn, fasst den Abend so zusammen: „Eine gelungene Mischung aus Lesung, Musik und Häppchen, die mir sehr gefallen hat.“ /sp

Hochklassige Tees für Kenner

Dass es bei Rutz feine Kaffeesorten von der österreichischen Rösterei Schärff gibt, sind Sie als Besucherinnen und Besucher von Rutz-Cafés schon gewohnt. Nun können Sie zudem 6 Sorten hochwertigen Blatt-Tee, ebenfalls aus dem Hause Schärff, genießen: zum Beispiel den vollmundigen aromatischen *English Breakfast Leaves* oder den exzellenten grünen Tee aus China, der den exotischen Namen *Gyokuro Shadowed* trägt. Die Blätter dieses Halbschattentees werden im Frühjahr mit Schilf und Bambus abgedeckt. Dadurch bilden sich in den Blättern weniger Gerbstoffe. *Gyokuro Shadowed* ist daher sehr weich im Geschmack. Für Teeliebhaber/innen, die gerne auf Koffein verzichten, bietet Rutz feinsten *Roibusch*, ausgewählte Kräutertees und den indischen Gewürztee *Chai Chai* an. Er duftet nach Ingwer, Zimt, Kardamon und Nelken und schmeckt besonders gut, wenn es draußen kalt ist.

Versessen auf die Sonnkorn Dinkelflocke



Das Brot riecht nach frischem Heu und Karamell. Es schmeckt nach Nüssen, Kaffee, Honig, dunklen Beeren und einem Hauch scharfen Pfeffers. Vom neuen Vollkornbrot Sonnkorn Dinkelflocke der Bäckerei Rutz kann ich im Augenblick nicht genug bekommen – mit Butter, ohne Butter, mit Marmelade, mit Wurst, mit Käse. Eigentlich bin ich ja kein so großer Fan von Vollkornbrot. Aber Sonnkorn Dinkelflocke schmeckt mir. Woran das liegen könnte, müsste doch eigentlich Rutz-Produktionsleiter Andreas Geiger wissen. Tut er auch: „Für die Sonnkorn Dinkelflocke verquellen und kochen wir Körner und Flocken, bis sie ganz weich sind, dadurch verliert das Brot ein wenig von dem knackig-körnigen Charakter eines normalen Vollkornbrot. Deshalb schmeckt das Brot auch vielen Kunden, die sonst zum Beispiel Holzofenbrot oder Parisienne bevorzugen.“ Das könnte es sein, erklärt aber noch nicht vollständig, warum ich von der Sonnkorn Dinkelflocke so

begeistert bin. „Das liegt vielleicht an den gewissen Extras, die wir in das Sonnkorn Dinkelflocke backen“, erklärt Andreas Geiger: „Wie für unsere anderen Sonnkornbrote verwenden wir auch bei der Sonnkorn Dinkelflocke selbst gemachten Natursauerteig, Vollkorn-Dinkelmehl aus Kraichgau-Korn®, Quellsalz, vitalisiertes Wasser und Honig. Zusätzlich reichern wir das Brot jedoch noch mit Dinkelflocken, die wir täglich frisch schroten, Malz und gerösteten Sonnenblumenkernen an. Der Teig reift und ruht zudem besonders lange, damit das Brotaroma voll zur Geltung gelangt.“

Sonnkorn Dinkelflocke schmeckt nicht nur wunderbar, es hält auch lange frisch. Diesen Vorzug kann ich jedoch selten auskosten, weil ich das Brot viel zu schnell wegfuttere. Aber jeden Donnerstag gibt es ja wieder einen neuen, ofenwarmen, knusprigen Brotlaib aus Vollkorn-Dinkelmehl und Dinkelflocken./sp

Endlich Tortenzeit!



Napoleontorte



Weinkuchen



Nusstorte

Ich freue mich auf den Winter. Da fallen mir immer genug Ausreden ein für meine Lust auf Torten. Richtige Torten, keine so lockerleichten Joghurt-törtchen. Torten, die unsere Omas früher nur mit Hut verspeisten. Die Bäckerei Rutz hat nun speziell für Menschen wie mich Kuchen gegen Kälte und Schmuddelwetter im Sortiment. Schweizer Nuss-

torte zum Beispiel. Das ist Nussmürbeteig mit Himbeergeist, eingestrichen mit Himbeer- und Johannisbeermarmelade, gekrönt mit Nussbutter und Zimt! Oder die Napoleon-Torte, ein idealer Fitmacher, wenn man von der Hetzjagd nach Weihnachtsgeschenken ermattet in den Sessel sinkt: Lockere Biskuitböden, gefüllt mit Weincreme, garniert mit Marzipan und Schokolade. Zum Frühstück, im Winter darf man Gott sei Dank schon morgens Kuchen naschen, esse ich am liebsten Rotweinkuchen, das ist ein Rührkuchen mit Rotwein, Kakao und Zimt. Er ist so saftig und passt, finde ich, hervorragend zu dem kräftigen Assam, den ich gerne trinke. Mit Schlagsahne schmeckt Rotweinkuchen auch sehr gut, aber so kurz nach dem Aufstehen ist das sogar mir ein wenig zu opulent. Diese Schlemmerei hebe ich mir lieber für den Nachmittag auf./sp

Glücksbringer



Über den Jahreswechsel haben Glücksbringer wieder Konjunktur. Die einen schwören darauf, die anderen lächeln milde über den Aberglauben. Auch in der Redaktion der Zeitschrift Rutz sind die Meinungen gespalten.

Sabine Rahn: Ich brauche meinen Glücksbringer. Heute habe ich die erste Kastanie gefunden. Die erste, die ich finde, ist in jedem Jahr etwas Besonderes. Und ganz egal, wie viele ich später noch aufsammle, diese erste trage ich monatelang immer und überall mit mir herum. Sie bringt mir Glück. Es macht mich froh, wenn ich ihre glatte, runde Form in der Hand spüre, ich fühle mich zuversichtlich und geerdet, wenn ich meine Glückskastanie in meiner Jackentasche weiß. Alle Glücksbringer sind in irgendeiner Weise rar: Wann findet man schon mal ein Hufeisen oder ein vierblättriges Kleeblatt? Man hat großes Glück, wenn man ein Glückskleeblatt findet, und wenn man diesen Glücksfund gut aufbewahrt oder mit sich herumträgt, zieht der das Glück auch wieder an. Glücksbringer sind also so was wie Glücksmagnete.

Ich spucke auch dreimal toi, toi, toi auf wichtige Briefe, die ich wegschicke, oder auf den Lottoschein. Nicht dass es bisher viel genützt hätte. Den Jackpot hat bislang trotzdem jedes Wochenende ein anderer gewonnen. Aber nächstes Mal, wer weiß! Da klappt es dann vielleicht. Vor allem jetzt, wo ich ja wieder meine neue frische Glückskastanie in der Tasche habe. Und wenn mir dann noch auf dem Weg zur Lottoannahmestelle der Schornsteinfeger begegnet ...

Am besten, ich überlege mir gleich schon mal, was ich mit dem vielen Geld mache, das ich jetzt bald haben werde.

Christian Roskowetz: Glücksbringer sind Humbug. Glücksbringer? Die sind für mich wie gute Vorschläge zu Silvester: völlig überflüssig! Dabei ist es nicht so, dass ich nie so einen Talisman mit mir rumgeschleppt hätte. Fast die Hälfte meines Lebens schützte mich im Alltag und auf Reisen eine

kleine Christophorus-Münze im Geldbeutel – bis sie anscheinend aus einem winzigen Schlitz an der Seite herausrutschte. Seitdem – nämlich die mittlerweile längere Hälfte meines Lebens – lebe ich ohne sie, und zwar ebenso schadenfrei. Es ist doch auch so eine Sache mit den Glücksbringern. Denken Sie mal an den vierblättrigen Glücksklee. Den habe ich als Kind getrocknet und in Schulbücher gepresst, was gute Noten bringen sollte. Erstens: Viel genützt hat es nicht. Zweitens: Frei nach dem Motto „Jeder ist seines Glückes Schmied“ kann heutzutage quasi jeder zum Gärtner des Glücks werden. Und muss sich dann nur noch bücken und es aufheben. Denn Vier-Blatt-Glücksklee, eine Einwanderersorte aus Mexiko, lässt sich ganz einfach selbst heranziehen. Oder Hufeisen? Wann ist Ihnen das letzte Mal so ein Ding vor die Füße gefallen? Selten wahrscheinlich. Das liegt aber wohl kaum daran, dass Sie ein geborener Pechvogel sind, sondern eher an der Tatsache, dass Pferde als Fortbewegungsmittel doch recht



selten geworden sind. Und dann die mystische Hasenpfote, die schon immer Garant für glückliche Lebensumstände sein soll. Sofern sie vom linken hinteren Lauf eines Hasen stammt, der möglichst an einem regnerischen Freitag bei Vollmond von einem schielenden Schützen mit einer silbernen Kugel erlegt wurde. Na ja, die bekommen Sie in Zeiten wie dieser nicht mal mehr beim Metzger Ihres Vertrauens. Allerdings: Gegen ein Marzipanschweinchen habe ich gar nichts. Das bringt mir immer ein wenig Glück, weil's so lecker schmeckt.

Schon mal unseren Choco Latte probiert?

Sie kennen unsere heiße Schokolade noch nicht? Dann wird es höchste Zeit. Unser Choco Latte ist eine himmlische Mischung aus schaumiger Milch und hocharomatischem Edelkakao. Diese Kakaobohnen sind etwas Besonderes. Nur 5 Prozent der gesamten Kakaoernte dürfen die Auszeichnung Edelkakao tragen. Deshalb ist unsere heiße Schokolade auch so lecker. Und Sie können unseren Choco Latte mit der Gewissheit genießen, dass dafür kein Regenwald gerodet wurde. Unsere Kakaobohnen tragen das Gütesiegel Rainforest Alliance. Dieses Siegel steht für umweltfreundlich, sozial und wirtschaftlich nachhaltig.



Impressum

Herausgeber:

Bäckerei Rutz GmbH
Altrottstraße 50, 69190 Walldorf
Telefon: 06227 38490-0, www.rutz.de

Redaktion: Rita Spatscheck
Sabine Rahn (Kinderseite)

Autoren: Sabine Rahn /sr
Rita Spatscheck /rs, Christian Roskowetz /cr

Illustrationen Kinderseite: Katharina Wieker

Layout: Pit Elsasser

Fotos: Pit Elsasser, fotolia, Christian Buck,
Susannah v. Vergau, Brigitte Rutz

Druck: PVA, Landau

Hauptsache gesund und zufrieden



Glück fühlt sich für jeden von uns anders an. Wir wollten von Rutz-Mitarbeitern wissen, was sie glücklich macht.

Rutz-Teigmacher Levent Yurt

Ich bin glücklich, wenn es meiner Familie gut geht, alle gesund sind und unser Leben seinen gewohnten Gang nimmt. Meine Arbeit als Teigmacher bei der Bäckerei Rutz lastet mich aus und das macht mich zufrieden. Backen war schon immer mein Ding. Es ist ein schönes Gefühl, wenn aufgrund meiner Arbeit schmackhafte Backwaren entstehen, die viele gerne essen. Und ich genieße es, dass ich organisieren und selbstständig arbeiten darf, denn das mache ich sehr gerne.



Rutz-Ofenmann Alessandro Ardita

Am glücklichsten fühle ich mich, wenn ich mit meiner Familie und meinen Freunden zusammensitze, wir zusammen essen, lachen und uns gut unterhalten. Ich bin glücklich, wenn ich meinem Bruder in der Kneipe aushelfe und dort mit den Gästen über Fußball diskutieren kann. Aber ich gehe auch sehr gerne arbeiten. Man vermittelt mir hier das Gefühl, wichtig zu sein. Ich darf Verantwortung übernehmen, komme hier beruflich voran. Und ich verstehe mich sehr gut mit meinen Kollegen und Kolleginnen. Das trägt auch zu meinem Glück bei. Ich freue mich auf die Zukunft. Ich habe vor Kurzem geheiratet und werde hoffentlich bald Kinder haben.

Rutz-Fachverkäuferin Kelly Guddas

Der glücklichste Moment in meinem Leben war die Geburt meines Sohnes Kevin. Ihn gesund in den Arm nehmen zu dürfen, war unbeschreiblich schön. Auch heute fühle ich mich am glücklichsten, wenn ich mit meinem Kind und meinem Mann zusammen bin und wir alle gesund sind. Ich habe für dieses Glück viel riskiert, habe mein Jurastudium und Leben in Brasilien abgebrochen und bin meinem Mann nach Deutschland gefolgt. Zum Glück gehört für mich auch die Arbeit. Ein Leben ohne Arbeit, das könnte ich mir nicht vorstellen. Ich musste bereits mit 12 Jahren neben der Schule arbeiten. Ich arbeite gerne hier und freue mich jeden Tag auf meine Kolleg/innen.



Rutz-Verkaufsleiterin Helga Lepp

Glücklich bin ich, wenn wir uns in der Familie gut verstehen, wir Zeit füreinander haben und alle gesund sind. Ich weiß, wie es sich anfühlt, wenn ein Mensch, der einem nahesteht, plötzlich schwer erkrankt. Aber ich habe auch die Erfahrung gemacht, dass man besser mit Krisen umgehen kann, wenn man die Dinge anpackt und positiv sieht. Mein Glaube und Yoga haben mir dabei sehr geholfen. Ich bin ein glücklicher Mensch, auch weil mich die Arbeit als Verkaufsleiterin bei Rutz erfüllt: Ich kann dort viele Ideen einbringen und etwas bewirken.

Schokolade oder Knärzel?

(Welches) Essen macht glücklich?

Essen macht satt. Das ist wichtig. Aber Essen ist natürlich weit mehr als schnöde Kalorienzufuhr. Schon im Altertum galt: mit jemandem Brot brechen und essen, das verbindet. Mit wem man aß, mit dem kämpfte man nicht.

Essen hat auch heute noch umfassende soziale, politische, religiöse, kommunikative und emotionale Komponenten: Wir essen mit Freunden und Familie, um etwas zu feiern. Zu jedem Staatsbesuch gehört ein Staatsbankett, bei dem wichtige Themen in gelöster Atmosphäre besprochen werden. Es gibt Arbeitsessen im beruflichen Umfeld, das Abendmahl in der Kirche, das tägliche gemeinsame Familienessen und besondere romantische Essen zu zweit. Bei all diesen Gelegenheiten sind sicherlich die Speisen ein Genuss, aber mindestens ebenso wichtig, wenn nicht sogar bedeutsamer, sind die gesellschaftlichen, sozialen und emotionalen Aspekte des gemeinsamen Essens.

Aber auch wenn wir alleine essen, tun wir das nicht ausschließlich zur Nahrungsaufnahme: Wir essen auch, um uns abzulenken, aus Frust oder um uns zu belohnen.

Einigen Lebensmitteln wird sogar regelrecht die Fähigkeit zugeschrieben, glücklich zu machen: Dazu gehören ganz oben Schokolade, aber auch Bananen, Nüsse oder Nudeln.

Wieso gerade die? Eine Zeit lang wurde behauptet, das läge am Serotoningehalt dieser Lebensmittel. Es stimmt zwar, dass Schokolade, Bananen, Nüsse und Nudeln Spuren von Serotonin enthalten. Es stimmt auch, dass der Neurotransmitter Serotonin eine positive und stabilisierende Auswirkung auf die Stimmungslage haben kann. Aber erstens sind die in diesen Lebensmitteln enthaltenen Men-

gen dafür zu gering, und zweitens müsste der Wirkstoff im Gehirn wirken, um Einfluss auf die Stimmung zu nehmen. Dort kommt das über den Verdauungstrakt aufgenommene Serotonin aber nicht hin – egal, wie viel Schokolade oder Nudeln wir verdrücken – weil die sogenannte Blut-Hirn-Schranke das verhindert.

Trotzdem, jeder von uns hat schon die Erfahrung gemacht, dass es tatsächlich immer wieder Glücksgefühle beim oder nach dem Essen bestimmter Lebensmittel gibt. Das liegt zum einen daran, dass man sich natürlich wirklich an bestimmten Geschmackserlebnissen erfreut. Zum anderen ist der Genuss bestimmter Lebensmittel bei uns allen ganz individuell mit der Erinnerung an positive Lebenssituationen gekoppelt. Bei vielen Menschen ist das zum Beispiel Schokolade zur Belohnung oder als Trost. Mich erinnern Spaghetti mit Tomatensoße an fröhliche Kindergeburtstage und heißer Pudding an kuschelige Vorlesernachmittage.

Schokolade kann mir weitgehend gestohlen bleiben. Nüsse brauche ich nicht. Nach Bananen gelüstet es mich selten. Zu den Lebensmitteln, die mich glücklich machen, gehören frisch gestampfter Kartoffelbrei mit gebratenen Zwiebeln oder ein knuspriges Roggenbrot-Knärzel mit leicht gesalzener Butter. Hmmm! Yummi! Davon träume ich sogar manchmal während langer Urlaube in südlichen Gefilden, wo es zwar wunderbaren Fisch und frische Früchte, aber meistens tagaus, tagein nur Weißbrot gibt.

Die Aussicht auf ein knuspriges Holzofenbrot-Knärzel versöhnt mich manchmal sogar mit nie-selig-grauen Novembertagen! /sr



Engel & Co.

Kaum sind die Schwalben weg, sind auch schon die Engel wieder da. Beziehungsweise, eigentlich muss es heißen: tauchen noch mehr Engel auf. Früher sah man sie – außer in Kirchen oder Museen – vorwiegend als Teil der Weihnachtsdekoration. Doch seit einigen Jahren haben Engel das ganze Jahr über Konjunktur. Sie baumeln an Schlüsselanhängern, zieren als Anstecknadeln Revers und Kragen, man trägt sie als Ohrhinge oder an Ketten um den Hals, es gibt sie als Buchstütze, auf Lampenschirmen, als Lichterkette und als Farbenwechsler-Lampe. Sie finden sich auf Servietten und Postkarten gedruckt oder auf Tischdecken gestickt. Sie schweben als Mobile unter der Decke oder stehen dekorativ als himmlische Schwestern ganz selbstbewusst neben ihren tönernen Kumpels mit Bart und roter Zipfelmütze. In den Buchläden füllen Engelbücher meterweise Regalbretter, in der Anthroposophie spielen sie eine große Rolle und in der Kunst inspiriert(en) sie Dichter, Bildhauer und Maler bis in die Neuzeit und die Gegenwart: Wer kennt nicht Paul Klees Engelbilder oder Rilkes Engelgedichte? Aber auch im Medium Internet haben sie sich längst einen Platz erobert: Dort finden sich jede Menge Foren, Blogs, e-zines, das sind Online Magazine, und Websites, die sich mit Engeln befassen.

Engel haben Hochkonjunktur

Als poetische Lebenshelfer haben Engel in den letzten Jahren große Beliebtheit gewonnen. Sie sind geflügelte Mischwesen, dem Aussehen nach – abgesehen von den Flügeln – menschlich, dem Wesen nach hingegen göttlich. Damit stellen sie eine Art Verbindungsglied zwischen der irdischen und der überirdischen Existenz dar. Ursprünglich waren sie (sowohl im Judentum als auch im Islam) Boten Gottes: die Überbringer und Übersetzer seiner Nachrichten an die Menschen. In der christlichen Mythologie sind sie in dreimal drei Chöre (= neun Engelchöre) aufgeteilt, analog zur Heiligen Dreifaltigkeit.



Im Volksglauben spielen vor allem Schutzengel eine Rolle. Zu welchem der Chöre sie gehören, ist ungewiss, doch ihre Aufgabe ist dafür ganz klar umrissen: Sie bewahren die ihnen anbefohlenen Menschen vor Unbill und Gefahren.

Egal, ob man an Schutzengel glaubt oder nicht, die Vorstellung, dass es jemanden gibt, der auf einen aufpasst, ist beruhigend und irgendwie tröstlich. Ich jedenfalls wünsche mir für alle, die mir lieb sind, einen himmlischen Aufpasser wie in Jutta Bauers Buch „Opas Engel“. Es ist zwar schade, dass die Schwalben schon wieder weg sind, aber sie kommen ja wieder. Und dass die Engel das ganze Jahr hinweg um und unter uns sind, finde ich echt himmlisch! /sr

Aufgeschnappt!

Was ist uns ein Laib Brot wert?

Das wollte ein englischer Journalist in den 90er-Jahren wissen. Er kaufte ein Dreipfundbrot und stellte sich damit an belebte Straßenecken verschiedener Städte. Die Vorübergehenden forderte er auf, für dieses Brot eine Stunde lang zu arbeiten.

Seine Ergebnisse:

In Hamburg wurde er ausgelacht.

In New York nahm ihn die Polizei fest.

Im afrikanischen Nigeria waren mehrere Personen bereit, für dieses Brot drei Stunden zu arbeiten.

Im indischen New Delhi hatten sich rasch mehrere hundert Personen angesammelt, die alle für dieses Brot einen ganzen Tag arbeiten wollten.

Bunte Kartoffeln sind gesünder und attraktiver

Kartoffeln wirken bescheiden und unscheinbar, aber es steckt viel mehr in ihnen, als sie auf den ersten Blick verraten: So gibt es z. B. im Münchner Kartoffelmuseum ein Plakat, auf dem die glamouröse Marilyn Monroe für erdige Kartoffeln wirbt, bei den Inkas hatte die stärkehaltige Knolle eine eigene Gottheit namens Axomama, und für ein Kilo der französischen Kartoffel „La Bonotte“ zahlen Feinschmecker bis zu 500 Euro. Da soll nochmal jemand behaupten, Kartoffelgerichte seien „Arme-Leute-Essen“.

Es gibt weit über 5.000 Kartoffelsorten – doch bei uns in den Supermärkten findet man mit Mühe 5 davon. In Bioläden oder direkt beim Erzeuger hat

Doch viel gesünder wäre es, eine der roten oder violetten Knollen zu essen, wie zum Beispiel die festkochenden Violetta, Blauer Schwede, Herbie 26, Vitelotte und Rote Emma oder die mehlig Highland Red Burgundy.

Im Gegensatz zu den gelben und weißen Kartoffeln, die wir gerne verzehren, enthalten bunte Kartoffelsorten das wasserlösliche Farbpigment Anthocyan. Dieses Pigment schützt unter anderem vor freien Radikalen, und zwar rund zehnmal so gut wie Vitamin C. Anthocyane stimulieren außerdem das Immunsystem und beugen Erkältungen vor. Tierversuche und Versuche mit menschlichen Probanden haben gezeigt, dass das Pigment zu-



man da häufig mehr Glück. Dennoch, viele der alten Kartoffelsorten werden überhaupt nicht mehr angebaut – entweder weil sie niedrigere Erträge bringen oder weil sie industriell nicht optimal verwertbar sind. Viele ganz alte Sorten aus Südamerika haben den Weg gar nicht erst bis nach Europa geschafft – geschweige denn in ein Supermarktregal.

Kartoffeln gibt es in vielen Farben. Dass in Europa vorwiegend die weißlichen bzw. gelblichen verzehrt werden, ist nur ein historischer Zufall.

dem Bluthochdruck entgegenwirkt und die Dunkeladaption des menschlichen Auges verbessern kann.

Prinzipiell kann man farbige Kartoffeln genauso verarbeiten wie ihre blassen Cousins. Auch sie haben – je nach Sorte – unterschiedliche Koch-eigenschaften, die von festkochend bis zu mehlig reichen: Und Suppen, Salate und Gratins sehen zwei- oder mehrfarbig sehr attraktiv aus. /sr

Ein Job wie jeder andere?

Ein Besuch in der Hostienbäckerei Paul Stasius in Mannheim



Ohne sie ist eine Eucharistiefeier nicht denkbar: die Hostie oder auf Deutsch das Opferbrot. Für die Katholiken wird sie durch den Akt der Wandlung zum Leib Christi. Für die evangelischen Gläubigen symbolisiert sie die Realexistenz Jesu beziehungsweise erinnert an seinen Tod und seine Auferstehung. Für alle Christen stellt die geweihte Hostie ein heiliges Objekt dar, kostbar und in vergoldeten, reich verzierten Tabernakeln aufbewahrt.

Wie Manna vom Himmel fallen Hostien jedoch nicht, jemand muss sie backen. Früher war dies ausschließlich die Aufgabe von Klöstern, heute legen die Bischöfe diese Aufgabe schon mal in weltliche Hände wie die des Mannheimer Bäckers Paul Stasius. Voraussetzung ist jedoch die Vereidigung durch den Landesbischof, denn Hostien einfach so herzustellen, geht nicht. „Bei der Vereidigung verpflichten wir uns, Hostien nur für kirchliche Zwecke zu verwenden, keinen Missbrauch mit ihnen zu betreiben und vor allem: für den Teig nur Wasser und Mehl zu verwenden“, berichtet Firmeninhaber Paul Stasius.

„Sieben Tage sollt ihr ungesäuertes Brot essen“, sprach Gott zu den Israeliten, als sie aus Ägypten und der Sklaverei flohen (2. Mose 12, 15). Zum Gedenken an den Auszug feiern jüdische Gläubige an Pessach den Abend vor dem Exodus mit ungesäuertem Brot. Das tat auch Jesus mit seinen Jüngern vor seiner Kreuzigung. Und in Erinnerung an dieses letzte Abendmahl feiern Christen die Eucharistie mit Hostien aus Mehl und Wasser.

Auch wenn wir beim Backen nicht beten ...

Paul Stasius und seine sechs Mitarbeiter, die Hälfte davon Familienangehörige, beliefern rund 3.000 katholische und evangelische Kirchengemeinden und Klöster in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Jetzt vor Weihnachten backen sie 200.000 Hostien pro Tag. „Noch kann man von der Produktion gut leben, aber die Nachfrage sinkt“, muss Paul Stasius zugeben. Der Grund: Weniger Gläubige und weniger Eucharistiefeiern durch die Zusammenlegung vieler katholischer Gemeinden zu Seelsorgeeinheiten. Die Zukunft seines kleinen Unternehmens steht in den Sternen.

Aber noch wird jeden Tag gebacken, in einer kleinen Backstube, die versteckt in einem sonnigen, mit Blumen geschmückten Hinterhof liegt. In einem speziell für Hostien entwickelten Ofen drehen sich mehrere viereckige Waffeleisen aus Stahl waagrecht im Kreis. Durch einen Schlauch wird eine kleine Portion Teig aus der Rührschüs-

sel angezogen und auf ein wartendes Waffeleisen geklackst. Deckel drauf und ab geht das Waffeleisen auf seine Runde durch die Hitze. Die beträgt 220°C und nicht wie sonst bei Oblaten üblich 150°C. Darum sind Paul Stasius' Oblaten auch braun und schmecken nach Karamell. Während das eine Waffeleisen gefüllt wird, stoppt Mitarbeiterin Carola Linkenbach ein Eisen mit einer gebackenen Waffel. Mit Druck auf ein Ventil öffnet sie das Eisen, holt die frisch gebackene Waffel heraus, säubert mit der Hand den Rand (Vorsicht heiß!) und stellt das Opferbrot in ein Register.

Im anderen Raum stanzt Paul Stasius' Sohn Alexander aus der viereckigen braunen Waffel runde Hostien mit Durchmessern von 35 mm bis 220 mm aus. Vorher mussten die Waffeln jedoch ein paar Stunden mit Dampf befeuchtet werden, denn frisch aus dem Ofen sind sie zu spröde und würden beim Stanzen zerbrechen.



Die ausgestanzten Hostien fallen dann auf ein Förderband, wo Schwester Mathilde die makellosen Hostien aussortiert, in Plastikbeutel verpackt, um sie dann an die Kunden zu versenden. Das war's. Auch wenn die Herstellung profan ist, die Opferbrote sind für Paul Stasius und seine Mitarbeiter/-innen nicht irgendein Produkt. „Wir beten bei der Herstellung nicht“, sagt Paul Stasius, „aber wir sind uns bewusst, dass wir etwas Besonderes herstellen und behandeln daher unsere Hostien bei allen Arbeitsschritten mit Ehrfurcht.“ /sp

Lieblingsrezept von Sabine Rahn

Dreifarbiger Kartoffelsalat

Zubereitung ca. 30 Min.,

Zutaten für den Salat:

1 kg Vitelotte-Kartoffeln, in Schale gekocht, geschält + in Scheiben geschnitten

100 g Feldsalat

5 - 6 Karotten, geschält + in dünne Scheiben geschnitten

1 Tasse kräftige Gemüsebrühe, abgekühlt

Für die Vinaigrette:

Essig + Öl / Honig / Salz + Pfeffer / etwas Majoran / gehackte Petersilie / 1 fein gehackte Schalotte

Eine kräftige Vinaigrette rühren, dann die Vitelotte- und Karotten-Scheiben dazugeben, die Gemüsebrühe darüber gießen und vorsichtig mischen. Kurz vor dem Servieren den gut gewaschenen Feldsalat untermischen.

Dieser Kartoffelsalat besticht u. a. durch die schönen Farbkontraste von blau, orange und grün.

Miträtseln und gewinnen

Das Rutz-Weihnachtsquiz

Weihnachten wird am 24. Dezember gefeiert. Davor werden Plätzchen gebacken und als Symbol der Weihnachtsbaum geschmückt. Zum Fest der Liebe werden Weihnachtslieder gesungen und Geschenke verteilt. Klar, das wissen alle, wenn es ums Thema Weihnachten geht. Aber was wissen Sie eigentlich noch? Machen Sie den Test bei unserem Weihnachtsquiz und bringen Sie die 8 richtigen Lösungsbuchstaben in die richtige Reihenfolge.

Zu gewinnen gibt's 2 x 2 Karten für „**The 12 Tenors**“ am 30.12.2013 in Bruchsal sowie 2 x 2 Karten für Tschaikowskys „**Schwanensee**“ am 12. 01.2014 im Mannheimer Rosengarten.

Das Lösungswort, die Wunschveranstaltung und die Adresse schicken Sie bis 18.12.2013 an info@rutz.de oder per Post an Bäckerei Rutz GmbH, Altrottstraße 50, 69190 Walldorf. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Einen kleinen Tipp haben wir schon für Sie:
Das Lösungswort hat mit unseren Vollkornbroten zu tun.

☐

Frage 1:
Was beginnt mit dem Advent?
Das neue Kirchenjahr (N) Der Winter (B)

☐

Frage 2:
Von drauß' vom Walde komm ich her; ich muss euch sagen, es weihnachtet sehr!
Von wem stammt dieses Gedicht?
Dieter Bohlen (A) Theodor Storm (R)

☐

Frage 3:
Welches ist der beliebteste Weihnachtsbaum der Deutschen?
die Südlandeiche (M) die Nordmantanne (N)

☐

Frage 4:
Zu welchem Kontinent gehören die Weihnachtsinseln?
Alaska (V) Australien (K)

☐

Frage 5:
Wie heißt der Komponist des bekanntesten Weihnachtsoratoriums?
Johann Sebastian Bach (S) Garri Kimowitsch Kasparow (Z)

☐

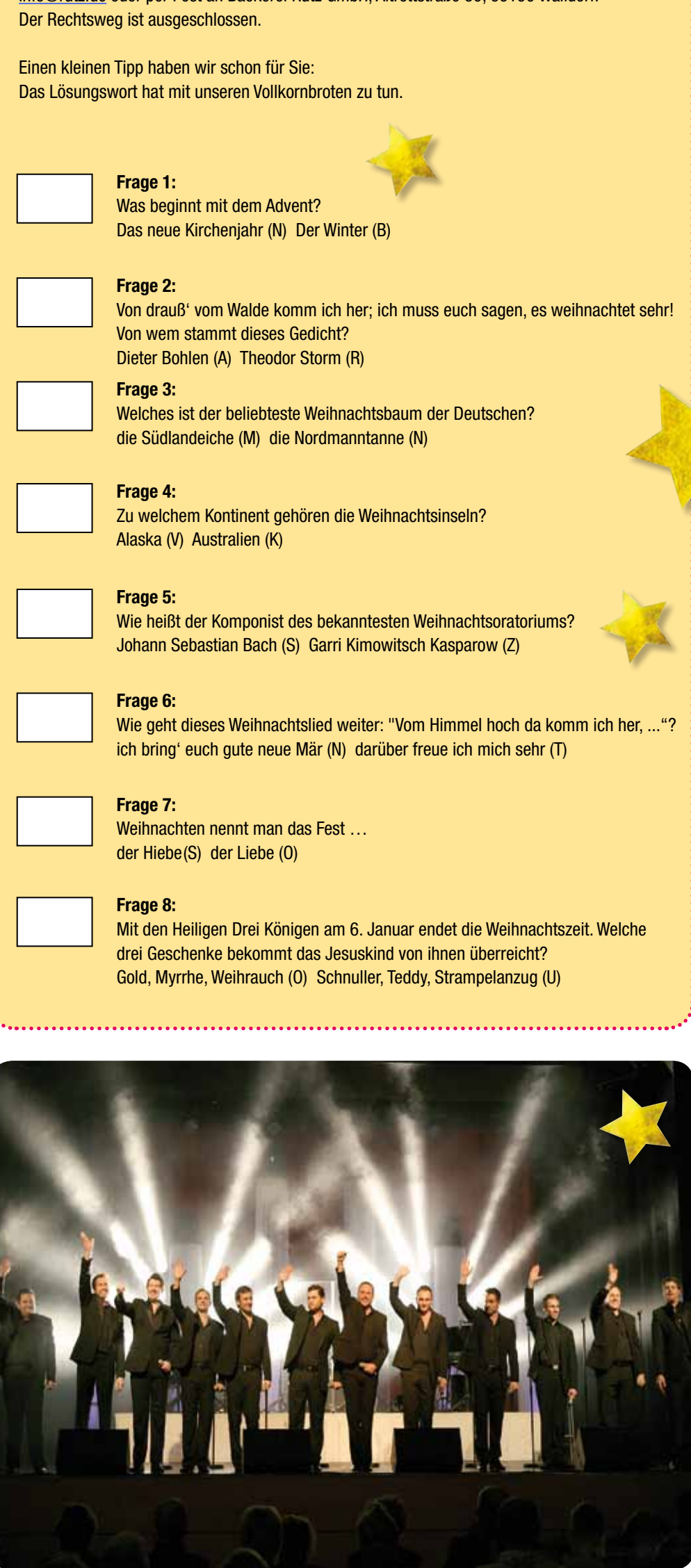
Frage 6:
Wie geht dieses Weihnachtslied weiter: "Vom Himmel hoch da komm ich her, ..."?
ich bring' euch gute neue Mär (N) darüber freue ich mich sehr (T)

☐

Frage 7:
Weihnachten nennt man das Fest ...
der Hiebe(S) der Liebe (O)

☐

Frage 8:
Mit den Heiligen Drei Königen am 6. Januar endet die Weihnachtszeit. Welche drei Geschenke bekommt das Jesuskind von ihnen überreicht?
Gold, Myrrhe, Weihrauch (O) Schnuller, Teddy, Strampelanzug (U)



Ein Fest für Auge und Ohr

Konzerte und Shows: Tolle Termine rund um Weihnachten und Silvester

Pünktlich zur Weihnachtszeit starten wieder viele Veranstaltungen, die die Region bis weit ins neue Jahr hinein in festliche Stimmung versetzen. Rutz-Redakteur Christian Roskowitz hat eine kleine Auswahl interessanter Termine zusammengestellt.

Auch bei **Ritter Rost** freuen sich schon alle auf ein besinnliches Fest. Bis Burgfrau Bö in der Zeitung liest, dass König Bleifuß der Verbogene in diesem Jahr vorbildliche Weihnachtsfeste von seinen Rit-

die in die Katakomben der Pariser Oper und in die Geschichte um die junge, aufstrebende Opernsängerin Christine und das geheimnisvolle Phantom (So. 29.12., Stadthalle).

Von ernsthaften klassischen Arien wie „Nessun Dorma“ über Pop-Hymnen wie „Music“ und Joe Cockers „You can leave your hat on“ bis hin zum neu arrangierten und choreografierten Michael-Jackson-Medley: **The 12 Tenors**, das stimmge-



tern wünscht. Und er wird kontrollieren kommen! Warum gerade Koks, der kleine Drache, am Ende für ein Happy End sorgt, können Groß und Klein am Dienstag, 17.12., in der Hockenheimer Stadthalle sehen.

Einige der beliebtesten und schönsten Werke des Barockrepertoires, unter anderem das Tripelkonzert a-Moll BWV 1044 für Flöte, Violine, Cembalo & Streichorchester von Johann Sebastian Bach, erklingen bei den Weihnachtskonzerten des **Philharmonischen Barock Orchesters Heidelberg** im festlichen Ambiente des Schwetzingers Rokokotheaters (Do 19.12./So 22.12.).

Noch ist der „Heidelberger Frühling“ als Klassik-Festival nicht in Sicht. Doch **Bariton Thomas Hampson** und Pianist Wolfram Rieger laden bereits zum Sonderkonzert in die Stadthalle ein. Auf dem vorweihnachtlichen Programm stehen unter anderem Werke von Richard Strauss und Weihnachtslieder von Peter Cornelius und Hugo Wolf (Fr 20.12.).

Er gehört für viele zu den Festtagen wie Christstollen oder Weihnachtsgänse: **Hansy Vogt**. Mit Mara Kayser, Bata Illic, den Feldbergern und Frau Wäber bringt der Entertainer seine klingende Bergweihnacht nach Hockenheim (Do 19.12., Stadthalle) und Bruchsal (So 22.12., Bürgerzentrum).

Mit intensiver Spiritualität und voller Power kommen die **Harlem Gospel Singers** mit Queen Ester Marrow, um traditionell zum Fest frohe Kunde in stimmungsvollen Songs zu verkünden (Mi 25.12., Mannheim, Rosengarten).

Kurz vor Silvester geht dann das „**Phantom der Oper**“ in Sinsheim wieder um. Das vielleicht erfolgreichste Musical der Welt entführt in der von der Central Musical Company aufgeführten Tragö-

waltige Ensemble aus vier Ländern, kommt mit einer neuen Show und 22 Welthits. Voller Charme und Witz präsentiert die „Boygroup“ in Bruchsal ein Repertoire, das die ganze Familie begeistert, (Mo. 30.12., Bürgerzentrum).

Das neue Jahr ist da, und natürlich auch die traditionelle **Dreikönigsgala** in der Heidelberger Stadthalle (So. 5.1.). Mit Werken von Donizetti, Bellini, Verdi, Offenbach, Suppé und Strauß, gespielt von der Württembergischen Philharmonie, gesungen von Sopranistin Elena Fink und Tenor Antonio Rivera unter der bewährten Leitung von Peter Falk, darf man sich auf einen herrlich beschwingten Jahresbeginn freuen.

„**Schwanensee**“: Das ist und bleibt der Klassiker um den Jahreswechsel. Das Russische Nationalballett, bei dem die Starsolisten des Bolschoi-Balletts Moskau mittanzen, bringt Tschaikowskys Meisterwerk am Sonntag, 12.1. (14/19 Uhr) in den Rosengarten nach Mannheim. Und erzählt dieses romantische Märchen, in welchem der junge Prinz Siegfried sich in die Schwanenseeprinzessin Odetta verliebt und sie vom bösen Zauber des Herzogs Rotbart befreien muss, bildgewaltig mit tänzerischer Anmut und Präzision. Bei der (Kinder-)Vorstellung um 14 Uhr wird die Balletthandlung durch eine Erzählung anschaulich gemacht, sodass auch die Kleinsten im Publikum dem Geschehen auf der Bühne folgen können.

Karten für Ritter Rost, Thomas Hampson, Hansy Vogt (Hockenheim), Harlem Gospel Singers, Phantom der Oper, The 12 Tenors, Dreikönigsgala, Schwanensee gibt's unter der Hotline 01806 4470000, Karten für Hansy Vogt in Bruchsal unter 0180 6050400 und Karten für die Konzerte des Philharmonischen Barock Orchesters Heidelberg unter 01806 570070. /cr

Jetzt wird gespielt!

Die ersten Kerzen sind niedergebrannt, das Festmahl verspeist, die Geschenke ausgepackt. Jetzt wird gespielt!

Wir stellen hier einige sehr vergnügliche (und oft erprobte) Spiele vor, für die es keiner oder nur wenig Vorbereitung bedarf. Die Spiele können sowohl in kleineren als auch in größeren Gruppen gespielt werden und sind in der Regel ebenso vergnüglich für Kinder wie für Erwachsene jeglichen Alters.

Weihnachtsrater

Für dieses Weihnachtsspiel brauchen wir eine Uhr mit Sekundenzeiger und pro Mitspieler ca. 15 weihnachtliche Begriffe, wie z. B. Plätzchenteller, Rauschgoldengel, Weihnachtslied oder, etwas schwieriger, z. B.: Titel weihnachtlicher Geschichten, Filmtitel (z. B. „Drei Nüsse für Aschenbrödel“, „Es ist ein Elch entsprungen“ etc.). Die Zettel werden nun zusammengefasst und in eine Schüssel gesteckt.

Der erste Spieler zieht einen Zettel, ohne dass die anderen den Begriff darauf sehen können. Er muss den Begriff nun innerhalb von 30 Sekunden pantomimisch darstellen. Wurde der Begriff erraten, darf er einen weiteren Zettel ziehen. Derjenige, der das Wort errät, und der, der den Begriff dargestellt hat, erhalten je einen Punkt.

Anschließend ist der nächste Spieler dran. Er muss den nächsten Begriff nun zeichnen. Wieder erhalten Zeichner und Rater je einen Punkt.

Wenn der nächste Spieler dran ist, muss er seinen Weihnachtsbegriff mit Worten erklären, darf jedoch keine wortverwandten Begriffe nutzen.

Nun beginnt es wieder mit Pantomime und geht so weiter, bis alle Begriffe in der Schüssel erraten wurden.



Man kann eine Punkthöchstgrenze vereinbaren, bei der das Spiel endet, oder zwei Gruppen bilden, die gegeneinander spielen. Gewinner ist derjenige/die Gruppe mit den meisten Punkten.

„Bepperspiel“ oder „Wer bin ich?“

Das ist mein persönlicher Favorit unter den Spielen. Zur Vorbereitung muss man auf kleine Klebeschildchen die Namen berühmter Persönlichkeiten schreiben. Dann bekommt jeder Gast ein solches Schildchen auf die Stirn geklebt und muss nun herausfinden, wer er/sie ist. Die Fragen müssen so gestellt werden, dass sie mit „Ja“ oder „Nein“ beantwortet werden können – andere Antworten sind nicht zulässig. In den Spiegel schauen ist selbstverständlich verboten!

Auch Kinder, die noch nicht lesen können, spielen dieses Spiel mit großem Vergnügen.

Anregungen für Namen berühmter Persönlichkeiten findet man z. B. hier: http://www.spielwiki.de/Ber%C3%BChmt_Paare

Wahr oder gelogen?

Jeder Gast wird gebeten, in wenigen Sätzen drei heitere oder skurrile Begebenheiten aus seinem Leben aufzuschreiben und zu erzählen, wobei zwei davon wahr sein sollen und eine gelogen. Am Ende der Runde, wenn alle Geschichten erzählt/vorgelesen sind, muss jeder von jedem anderen die erfundene Geschichte herausfinden. Der beste Lügenbaron und der beste Rater können einen kleinen Preis gewinnen.

Werwolf und Dorfbewohner

... spielen wir seit einigen Jahren mit großem Vergnügen nach dem großen Truthahnesen am 2. Weihnachtsfeiertag. Dieses Spiel klingt zwar im ersten Moment ein bisschen „blutrünstig“, macht aber himmlisch viel Spaß!

Es gibt zwei Gruppen, die Werwölfe und die Dorfbewohner. Ziel des Spieles ist es, dass die eine Gruppe dafür sorgt, dass alle Mitglieder der gegnerischen Gruppe „sterben“ (d. h. ausscheiden). Die besondere Schwierigkeit besteht darin, dass jeder Werwolf zwar genau weiß, wer die anderen Werwölfe sind, die Dorfbewohner hingegen haben keine Ahnung, wer in der Runde zu den Werwölfen gehört und wer zu den Dorfbewohnern. Und weil sie im Dunkeln tappen, meucheln die Dorfbewohner aus Versehen immer wieder auch mal einen aus den eigenen Reihen.

Der Spaß bei diesem Spiel besteht darin, dass man sich die Köpfe heiß redet und viel diskutiert. Denn die Werwölfe tarnen sich tagsüber als ganz normale Dorfbewohner. Doch da in jeder „Spielnacht“ unweigerlich ein Dorfbewohner den Werwölfen zum Opfer fällt, müssen die Dorfbewohner „tagsüber“ ihrerseits nach Möglichkeit einen Werwolf

ausschalten. Das können sie tun, indem die Spieler sich im Laufe der Diskussion auf einen Mitspieler einigen, den sie für einen Werwolf halten. Wenn die Runde sich nicht einig ist, entscheidet eine Mehrheit. Auf diese Weise kann es sein, dass ein überzeugend argumentierender Werwolf sehr viel länger überlebt als ein harmloser Dorfbewohner. Denn am Ende „eines Tages“ stirbt derjenige, den die Dorfbewohner für einen Werwolf halten, egal, ob er wirklich einer ist oder nicht.

Da die Spielanleitung zu lang ist um hier abgedruckt zu werden, finden Sie eine genaue Beschreibung unter:

www.rutz.de/baekerei/kundenzeitung/

All diese Spiele machen natürlich nicht nur an den Weihnachtstagen Spaß, sondern auch beim Pizzateessen im November oder beim Grillen im April. Wir wünschen – wann auch immer – viel Vergnügen! /sr

Es weihnachtet sehr

Ein fast weltweites Ereignis

Weihnachten ist mittlerweile ein globales Fest. Rund um den Erdball, und nicht nur in der christlichen Religion, feiern Menschen die Geburt von Jesus Christus. Prachtvoll geschmückte Tannenbäume stehen nicht mehr nur auf dem Marktplatz in Heidelberg, beim Rockefeller-Center in New York

und in Millionen Wohnzimmern der christlichen Welt. Längst glitzern auch in den Luxushotels und Einkaufspassagen in China, Thailand, Japan oder den muslimischen Wüstenemiraten Dubai und Abu Dhabi prächtig illuminierte Christbäume. Obwohl in diesen

vielen anderen Ländern Weihnachten gar kein Feiertag ist, erliegen die Menschen dort nun auch längst dem romantischen Charme des Weihnachtsfestes.

Wie Weihnachten jedoch gefeiert wird, ist schon in Europa recht unterschiedlich. Die Norweger schlagen sich am Weihnachtsmorgen gegenseitig mit der Rute – so lange, bis sie sich mit Geschenken „freikaufen“. In Italien wünscht man sich „Buon Natale!“ und bekommt am 6. Januar Besuch von einer hässlichen, alten Frau, der Hexe Befana. Sie ist es, die den Kindern Geschenke ins Haus bringt, während sie nach dem Christuskind sucht. Wenn sie das Glitzern der Schneeflocken und die bunte Pracht der Babuschkas sehen, dann wissen die Kinder in Russland, dass nun Väterchen Frost kommt, der sie zum Jahreswechsel beschert. Weniger feierlich rutscht in Großbritannien Father Christmas durch den Kamin. In Island glauben die Kinder an 13 Weihnachtszwerg, die Geschenke bringen und dafür aus den Bergen in die Täler wandern, während Santa Claus am 25. Dezember seine Reise mit einem Rentierschlitten vom Nordpol nach Amerika antritt. Hier hat auch der weltberühmte, rotnasige

Rudolf seinen Ursprung, der einer alten, amerikanischen Geschichte entsprungen ist.

Viele weihnachtliche Bräuche wanderten von Deutschland aus in die weite Welt. Das war insbesondere mit dem Christbaum so, der ab dem 18. Jahrhundert mit Auswanderern seinen Siegeszug antrat, aber auch mit dem Schmücken desselben. Der Adventskalender, der erst etwa ab 1958 mit Schokolade gefüllt war, verbreitete sich ebenfalls von deutschen Landen aus. Und zählt man das deutschsprachige Österreich mit hinzu: 1818 erklang in Oberndorf bei Salzburg zum ersten Mal das Lied „Stille Nacht, heilige Nacht“. Und ganz gleich, wo auf der Welt: Ein Weihnachtsfest ohne diese Komposition des Österreicherers Franz Xaver Gruber ist nicht denkbar. Obwohl zum Beispiel die 1843 erschienene Weihnachtsgeschichte von Charles Dickens „A Christmas Carol“ den Eindruck vermittelte, dass das darin beschriebene Weihnachtsfest eine uralte Institution sei: Viele unserer „traditionellen“ Bräuche sind recht jung, vor allem eine

Schöpfung des 19. Jahrhunderts. Man denke nur an den Christbaum, der nicht draußen, sondern im Wohnzimmer steht (um 1800), oder den Adventskranz (1839). Und auch den Weihnachtsmann gibt es noch nicht ewig. Er tauchte in Deutschland das erste Mal 1850 in Hoffmann von Fallerslebens bekanntem Lied „Morgen kommt der Weihnachtsmann“ auf. Richtig Karriere machte er nach seiner Auswanderung nach Amerika. Rot-weiße Farben, Rentiere und ein Zuhause am Nordpol: Das sind Erfindungen des amerikanischen Grafikers und Karikaturisten Thomas Nast. Leichtes Spiel hatte dann der Getränkekonzern Coca-Cola, der 1931 die Werbefigur Santa-Claus etablierte. In dieser heute üblichen Erscheinung eroberte er auch den Rest der Welt. /cr

Rätsel für Naschkatzen

Lust auf leckeres Rutz-Weihnachtsgebäck? Kein Problem. Wir schenken Ihnen eine ganze Packung. Sie müssen nur herausfinden, wie oft die goldenen Sterne in dem vorliegenden Heft abgebildet sind und die Lösungszahl bis zum 13. Dezember unter dem Stichwort „Rätsel für Naschkatzen“ an uns per Post oder Mail an die unten stehende Adresse senden. Bäckerei Rutz GmbH, Altrottstraße 50, 69190 Walldorf, info@rutz.de



Werden Sie unser Fan

Fan auf Facebook werden und gewinnen!
Noch kein Fan? Schnell noch auf www.facebook.com/BaekereiRutz klicken und gleich anmelden.



Rützchen



Rützchen schneidet anders!

Rützchen + der Bäcker sind zusammen auf dem Markt und verkaufen runde Kuchen. Der Bäcker schneidet die Kuchen mit vier geraden Schnitten in acht gleich große Teile, während Rützchen die Stücke an die Kunden verkauft.

„Wetten, dass ich mehr Stücke aus einem Kuchen rauskriege als du?“, fragt Rützchen nach einer Weile.

„Aber nicht, wenn du auch nur vier Schnitte machst“, sagt der Bäcker und reicht Rützchen sein Messer.

Rützchen überlegt kurz, dann sagt es: „Doch! Ich werde auch vier Schnitte machen, aber so, dass sie sich nicht in der Mitte kreuzen. Jeder neue Schnitt wird zwar alle bisherigen Schnitte einmal kreuzen, aber immer an einer anderen Stelle. Was meinst du, wie viele Stücke kriege ich dann?“

Bitte hilf dem Bäcker beim Überlegen. In wie viele Stücke wird Rützchen den Kuchen mit seiner Methode schneiden? Werden seine Stücke auch gleich groß?

Bitte schicke deine Antworten auf beide Fragen (mit Angabe Deines Namens + deiner Adresse + deines Alters!) **bis zum 14.12.2013** an: Bäckerei Rutz GmbH, Altrottstr. 50, 69190 Walldorf

Unter den richtigen Einsendungen verlosen wir das unterhaltsame Brettspiel „Activity“. (Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.)



Glückskeks-Sprüche

Ein Tag ohne dich, ist wie ein Glückskeks ohne Zettel.

Möge die Macht mit dir sein!

Dieser Keks hat nur 34 Kalorien.

Du hast das allerschönste Lächeln, der Spinat stört kein bisschen.

Leider habe ich heute kein Foto für dich.

Konfuzius sagt, wenn der Appetit größer ist als der Hosenbund, muss der Knopf offen bleiben.

Schade, dies ist nicht der Glückskeks mit dem Geldschein!

Es gibt Dinge, über die rede ich nicht einmal mit mir selbst.

Früher war ich unentschlossen, heute bin ich mir da nicht mehr so sicher.

Arbeit hat mit Nichtstun überhaupt nichts zu tun.

Wer zuletzt lacht, hat es nicht eher begriffen!

Wer nicht hören will, muss lesen.

Wer Ordnung hält, ist nur zu faul zum Suchen.

Der Gong beendet die Stunde, nicht der Lehrer!

Kalorien sind kleine Tierchen, die nachts die Kleidung enger nähen.

Bevor ich nehme, was ich kriegen kann, warte ich lieber, bis ich bekomme, was ich haben will!

Ich bin nicht launisch - ich bin emotional spontan!

Wir sind hier bei „So ist es!“ und nicht bei „Wünsch dir was!“

Erwachsen werden? Ich mach ja viel mit, aber echt nicht jeden Scheiß!

Glückskekse zum Selberbacken

Man braucht:

150g Weizenmehl, 50g gemahlene Mandeln, das Eiweiß von 3 großen Eiern, 3 Tropfen Bittermandelöl, 1 Prise Salz, 175 g Zucker, 100g weiche Butter

1) Sprüche auf kleine Papierstreifen schreiben + zusammenrollen

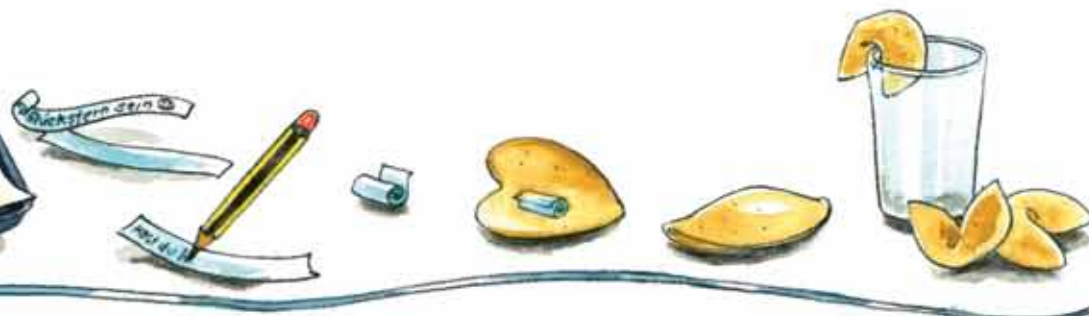
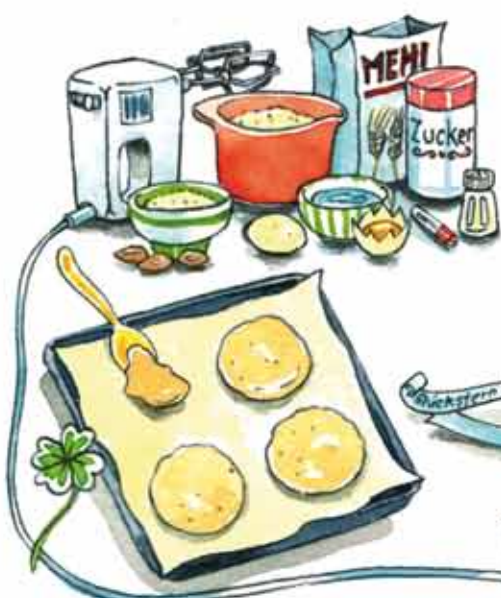
2) Ofen auf 175 Grad Celsius vorheizen, alle Zutaten zu einem Teig vermengen.

3) Backpapier auf ein Backblech legen. Je einen Löffel Teig im Abstand von zehn Zentimetern draufgeben und jeweils zu einem Kreis mit einem Durchmesser von ungefähr 7 cm verstreichen. Nicht mehr als 4 bis 5 Kekse auf einmal backen!

4) Kekse 10 bis 15 Minuten backen (am besten immer wieder mal schauen, dass sie nicht verbrennen!)

5) Solange die Kekse noch warm sind, Glückszettel in die Mitte legen und den Keks falten. Den typischen Knick erhält der Glückskeks, indem man ihn auf einen Tassenrand legt und die Enden nach unten drückt.

6) Auskühlen lassen, verpacken, verschenken.



Rützchen und der Glückspilz

© Illustration: Katharina Wieker

